**Gâteau Chimacien**

250 gr patisseriebloem

250 gr fijne suiker

125 gr boter

3 eieren

1 dl melk

1 eetlepel bakpoeder

zakje vanillesuiker

Zeef de bloem met het bakpoeder.

Klop de boter, kristalsuiker en vanillesuiker op tot een luchtig mengsel. Doe er nu de eidooiers bij en mix tot een homogene massa. Zet de mixer op lage snelheid en voeg met kleine hoeveelheden tegelijk de bloem en de melk toe. Het resultaat moet een goed gemengd deeg zijn.

Klop de eiwitten stijf en spatel dit voorzichtig door het deeg.

Giet de bereiding in een ingeboterde bakvorm en zet die 35 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C.

Laat afkoelen tot kamertemperatuur voor het opdienen.